



		令和06年08月11日(日)	令和06年08月12日(月)	令和06年08月13日(火)	令和06年08月14日(水)	令和06年08月15日(木)	令和06年08月16日(金)	令和06年08月17日(土)						
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	◇◇特別メニュー夏◇◇						
		A:牛肉のんにく醤油炒め	A:たらの香味蒸し	A:豚肉のしぐれ煮	A:さばの味噌煮	A:バサのカレー風味焼き	ジャンバラヤ～が ｲｰｽｰﾍﾞﾗﾌﾞ～							
		B:ぶりの漬け焼き	B:豚肉の甘辛炒め	B:白身魚のタルタル焼き	B:エビフライ	B:塩豚カルビ	付け合わせ)							
		里芋の煮っころがし	青梗菜の和え物	ブロッコリーのごまサラダ	れんこんきんぴら	カリフラワーの甘酢漬け	エビとブロッコリーの卵サラダ							
		フルーツ(オレンジ)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(パイナップル)	フルーツ缶(りんご)	メロンパフェ							
みそ汁(もやし・水菜)	みそ汁(キャベツ・貝割れ)	みそ汁(かぶ・かぶ葉)	お吸物(素麺・大根葉)	みそ汁(青菜・うずまさ麩)	ガスパチョ～ﾄﾞﾂの冷製ｽｰﾌﾟ～									
15時		かすてら饅頭	レアチーズケーキ	モカサンド	いちごババロア	抹茶ゼリー	練りきり							
		牛乳	牛乳	抹茶オレ	牛乳	牛乳	緑茶							
栄養量	I補給 -	505kcal	I補給 -	666kcal	I補給 -	526kcal	I補給 -	669kcal	I補給 -	611kcal	I補給 -	515kcal	I補給 -	691kcal
	蛋白質	27.5g	蛋白質	36.8g	蛋白質	26.3g	蛋白質	25.6g	蛋白質	28g	蛋白質	24.5g	蛋白質	22.2g
	脂質	14.3g	脂質	17.7g	脂質	13.7g	脂質	20.4g	脂質	17.7g	脂質	9.2g	脂質	26.7g
	炭水化物	73.5g	炭水化物	95.9g	炭水化物	77g	炭水化物	100.1g	炭水化物	91.7g	炭水化物	86.1g	炭水化物	92.7g
	食塩相当	2.7g	食塩相当	2.8g	食塩相当	2.4g	食塩相当	1.9g	食塩相当	2.6g	食塩相当	1.8g	食塩相当	2.8g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	◇◇特別メニュー夏◇◇						
		牛肉のんにく醤油炒め	かれいの香味蒸し	豚肉のしぐれ煮	さばの味噌煮	バサのカレー風味焼き	ジャンバラヤ～が ｲｰｽｰﾍﾞﾗﾌﾞ～							
		里芋の煮っころがし	青梗菜の和え物	ブロッコリーのごまサラダ	大根きんぴら	カリフラワーの甘酢漬け	付け合わせ)							
		フルーツ缶(みかん)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(おろしパイナップル)	フルーツ缶(りんご)	ブロッコリーの卵サラダ							
		みそ汁(もやし・水菜)	みそ汁(キャベツ・貝割れ)	みそ汁(かぶ・かぶ葉)	お吸物(素麺・大根葉)	みそ汁(青菜・うずまさ麩)	メロンパフェ							
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	◇◇特別メニュー夏◇◇						
		牛肉のんにく醤油炒め	赤魚の香味蒸し	豚肉のしぐれ煮	さばの味噌煮	さばのみりん焼き	全粥							
		里芋の煮っころがし	青菜の和え物	ブロッコリーのごまサラダ	白菜サラダ	金平ごぼう	牛ステーキ風							
		のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	ブロッコリーサラダ							
		オレンジゼリー	ピーチゼリー	ヨーグルト	パイナップルゼリー	青りんごゼリー	うめびしお							
みそ汁	みそ汁	みそ汁	お吸物	みそ汁	メロンパフェ									

※牛乳はたんぱく質強化の牛乳(乳飲料)です。

※材料仕入の都合により多少メニューが変更されることがありますので、あらかじめご了承下さい。